44e Année. — N° 25 19 Juin 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz .... Chronique. — La situation ; — Questions de greffage ; — Le folletage ; — Effets de la foudre ; — Nouvelles attaques probables du Mildiou 601

L. Roos .... Le Congrès de viticulture des 7, 8 et 9 juin à Montpellier 607

J.-M. Bonnefoy .... Retaille des vignes après un cyclone 611

R. Martin .... Les vins de Clairvaux (Aveyron) de la récolte 1926. . 613

Alexandre Tacussel .... Les raisins de table (*suite et fin*) 615

N* .... La centrifugation des vins. Le clarificateur-filtre...... 617

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Ecole d'Agriculture d'Hyères. — Cours et exercices pratiques d'œnologie. — Congrès international de viticulture et d'œnologie à Conegliano 618

Bibliographie .... La destruction des mauvaises herbes, par E. Rabaté.. 619

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La situation

La végétation des divers vignobles français est plutôt satisfaisante dans l'ensemble; et cela est dû au temps doux que nous avons depuis quelques semaines, et aussi, dans beaucoup de régions, à la faible récolte de l'an dernier; car tout ce qui allège la vigne de ses raisins la rend plus puissante l'année d'après.

Dans le midi de la France, après un départ hésitant, accusant les points faibles, la vigne a pris une végétation luxuriante, aussi bien, sinon mieux dans les terrains maigres que dans les terrains fertiles. La végétation des coteaux l'emporte actuellement sur celle des plaines et ce malgré la réduction des pluies de l'hiver. Cela tient à ce que le temps plutôt chaud a été fréquemment couvert et humide, diminuant ainsi l'évaporation des feuilles et réduisant la consommation de l'eau du sol.

La vigne pousse activement ; ses rameaux, qui devraient cesser de s'allonger, émettent sans cesse de nouvelles feuilles, et il n'est plus possible de circuler entre les souches avec les instruments attelés.

Cette grande vigueur a bien eu pour conséquence un peu de coulure, marquée surtout chez les variétés qui y sont les plus sujettes. Le rognage pratiqué de façon à supprimer les 6 ou 7 feuilles des

sommets, c'est-à-dire environ trente centimètres donne, on le sait, de bons résultats, non seulement avant et pendant la floraison, mais même un peu après. Surveiller particulièrement les vignes greffées sur porte-greffes vigoureux : Rupestris, Hybride de Rupestris, etc.

Les pluies ont été très variables en France. Les quantités reçues dans les stations les plus importantes ont été les suivantes :

	Automne		Hiver		Printemps	
	1925	1926	1926	1927	1926	1927
	—	—	—	—	—	—
Nantes	171	240	25	66	116	111
Rochefort	117	277	26	105	102	166
Clermont-Ferrand	40	152	13	37	132	124
Bordeaux	198	190	31	99	154	135
Toulouse	116	245	34	83	193	168
Perpignan	167	68	19	28	129	113
Mourmelon	113	274	23	74	213	105
Besançon	37	276	10	29	114	69
Lyon	142	235	129	34	296	71
Marseille	35	177	62	59	216	64
Montpellier	192	166	33	48	145	94
Alger	107	66	0	12	50	25

Ces chiffres montrent : 1° que l'automne a été plus pluvieux en 1926 qu'en 1925, il a fourni au sol desséché par l'été une quantité d'eau qui n'a pas été suffisante pour atteindre les profondeurs du sous-sol et rétablir les sources taries ; 2° que l'hiver a été beaucoup plus sec que l'automne, ce qui a facilité l'exécution des travaux : labour, fumure, taille ; 3° que le printemps plus pluvieux que l'hiver précédent est par contre plus sec que le printemps 1926.

En somme, si l'on excepte des orages locaux, causant parfois des dommages très graves, et qui paraissent très fréquents en ce moment, c'est la sécheresse qui règne presque partout. On peut redouter que les vignes qui poussent si bien en ce moment souffrent plus tard de la soif et ne puissent développer convenablement les grains de leurs belles grappes actuelles. On s'est outillé l'année dernière pour arroser : les chiffres du tableau précédent montrent que l'arrosage ne sera pas inutile.

Cette sécheresse générale a aussi arrêté ou empêché le développement des maladies cryptogamiques. Il y a d'immenses régions où le mildiou est encore inexistant : pas une tache sur les feuilles ou sur les grappes. Où il existe, c'est seulement dans des foyers très localisés qui se sont créés à la suite d'orages locaux. Là, il a atteint

les feuilles et les grappes. Dans les régions pluvieuses du Centre de la France, il a fait aussi son apparition, et, après les derniers orages, il faut s'attendre à le voir se développer d'une manière parfois inquiétante.

Les foyers doivent être traités d'une manière spéciale. Il serait excellent d'enlever toutes les feuilles tachées et toutes les grappes malades — car toute grappe atteinte de bonne heure est perdue — et de barbouiller, d'inonder les souches avec une bouillie cuprique.

Les vignes voisines non contaminées ou ne portant que quelques taches doivent être sulfatées à la manière habituelle et surveillées de près.

On sait déjà que dans l'ensemble la sortie des raisins laisse à désirer ; par contre les grappes sont plutôt belles.

La Cochylis et l'Eudémis ont également fait leur apparition dans les vignobles. Dans le Midi, les chenilles de l'Eudémis sont en voie de chrysalidation dans les grappes où elles ont vécu — et aussi ailleurs sans doute. Il y aura des papillons dans une huitaine de jours.

Pour le moment, les dégâts ne sont pas très importants , mais que seront-ils plus tard ?

Questions de greffage

Les greffages sur place habituels ont jusqu'ici bien réussi, surtout, semble-t-il, les plus hâtifs, fin février-mars. Les jeunes greffes doivent recevoir dès maintenant les soins ordinaires, qui consistent en la suppression :

1° Des repousses du sujet, nombreuses avec le Rupestris et ses hybrides, qui est réalisée facilement en détruisant la butte pour la refaire immédiatement après l'opération ;

2° Des racines du greffon.

Ces deux opérations sont également importantes : la première assure le développement normal du greffon, et la seconde, celui du sujet.

Si l'enlèvement des pousses des sujets est régulièrement pratiqué, mais quelquefois très tard, il n'en est pas de même du sevrage du greffon. Il y a des localités où il n'est effectué que l'hiver suivant. Evidemment les greffes alimentées à la fois par les racines du sujet et par celles du greffon — qui étant dans la terre la meilleure, celle de la surface, se développent considérablement, — de-

viennent très puissantes ; mais l'année suivante, n'ayant plus que les racines maigres du sujet, elles poussent mal et paraissent rabougries. Et les cas de ce genre sont extrêmement fréquents.

Il est donc indispensable de procéder dès maintenant au sevrage des jeunes greffes, l'opération devra même être répétée au mois d'août.

La greffe mayorquine est généralement effectuée en août, quand les jeunes sujets sont en sève ; pour que la soudure se fasse bien, ils doivent être à l'état de vie très active, je veux dire allongeant encore leurs pousses. La reprise est aléatoire quand la végétation est arrêtée.

La reprise effectuée, ce dont il est facile de s'assurer, le sujet est décapité au printemps à quelques centimètres au-dessus du greffon. La greffe doit être bien butée et la pousse attachée à un tuteur, car elle n'est pas toujours très solidement fixée au sujet, elle s'en décolle facilement.

Mais quelques viticulteurs l'ont pratiquée ce printemps, comme le montre la lettre suivante :

« J'ai fait greffer en grenache, ce printemps, un certain nombre de pieds de de 3309 mis en place en 1926. La greffe adoptée a été la Mayorquine faite au moyen de la machine de M. Fabre, de Vaison. L'exécution a été très facile. A l'heure qu'il est, les pieds sont encore buttés et de vigoureuses pousses se développent journellement.

J'ai examiné une cinquantaine de pieds, 48 présentaient des greffons vivants et bien soudés.

J'ai sectionné une vingtaine de pieds depuis une quinzaine de jours, laissant une légère butte de terre pour tenir le greffon au frais.

Ces jours-ci, j'ai examiné ces pieds. Certains greffons n'ont pas encore bougé, d'autres commencent à partir, quelques-uns ont émis une tige très mince qui a séché et les yeux latéraux sont encore verts.

J'ai tenu à faire cet essai de greffe Mayorquine au printemps mais ne désire pas pour cela sacrifier les pieds de vigne. J'avais pratiqué en Algérie cette greffe en août avec gros succès il y a déjà 10 ou 12 ans.

Je voudrais savoir si je puis faire sectionner, après examen des greffons tous ceux qui sont verts. Ne faut-il pas craindre qu'en privant subitement, des pieds en pleine végétation, de tout feuillage on provoque la mort de ceux-ci . N'y aurait-il pas lieu d'aller progressivement.

Croyez-vous qu'en ne sectionnant pas tous ces pieds les greffons compléteront leur soudure et resteront dormant jusqu'au printemps 1928 ».

B. (Var).

Il est facile de s'assurer si la reprise a eu lieu : l'écusson, s'il est soudé, a une écorce verte ; non soudé, il pourrit ou sèche tout de suite. Il ne reste plus qu'à décapiter les sujets dont la greffe a repris. Les autres pourraient encore, en ce moment, être greffés à la fente habituelle ou bien à la mayorquine en août prochain.

Le Folletage

On nous écrit des Pyrénées-Orientales.

« En décembre 1924, mon fils vous apporta à l'Ecole, deux greffes de 3 ans de Carignan sur Rupestris du Lot, dont les feuilles, en été, avaient bruni et s'étaient desséchées en commençant par le bord extérieur ; à l'aisselle de la feuille il en était née une autre plus petite et la végétation s'était ainsi conservée languissante, les grappes très peu nombreuses et très réduites en volume avaient avorté à la floraison ; la souche ne mourait pas, mais vivait avec peine.

M. Ravaz dit à mon fils qu'il n'avait reconnu aucune maladie ni sur les racines, ni sur le tronc, ni sur les sarments ; et que pour se prononcer en toute connaissance de cause, il devrait avoir au printemps ou à l'été quelques-unes de ces souches en pleine végétation.

Depuis lors nous voyons de nouvelles taches de ces souches malades au milieu de nos jeunes vignes de Grand Noir, d'Aramon et de Carignan ; cela tend à devenir un fléau dont il faudra se préoccuper ; nos voisins en ont aussi ; nos vignes sont greffées sur Rupestris du Lot ; mais j'ai remarqué le même rabougrissement et desséchement de feuilles sur des Riparia et 3309 chez un de nos voisins (Riparia et 3309 de l'année, non greffés).

Devant l'étendue de ce mal, je vous envoie ce jour G. V., à domicile, un colis comprenant 2 greffes de 3 ans de Grand Noir sur Rupestris du Lot dont l'une est bien plus malade que l'autre, pour vous faire voir la progression de la maladie qui me paraît être bien parente avec l'antrachnose.

D'après les indications de M. Soursac, Directeur départemental des Services agricoles, j'ai fait cette année à toute la vigne une très forte fumure azotée ; et j'ai fait sous-greffer sur le Rupestris 6 pieds avec du Grenache blanc et 6 pieds avec du Morrastel Bouchet ; nous verrons cette année même les résultats.

Dans tous les cas, je vous serais bien obligé, M. le Directeur, si vous pouviez me dire qu'elle est cette maladie et les moyens de la combattre. »

V.

Les souches envoyées sont des greffes de Morrastel Bouschet ; — dans les Pyrénées-Orientales ce cépage est appelé Grand noir, et le Grand noir, Morrastel-Bouschet.

Il s'agit d'un cas de *folletage* — ne pas confondre avec l'apoplexie — due à un vent qui a dû souffler avec violence ou longtemps. L'épiderme des sarments herbacés est, en effet, endommagé, bruni comme le fait le vent ; en outre la moelle est divisée en petits compartiments, elle est nettement cloisonnée, ce que produit une dessiccation lente. En somme le vent a desséché ces jeunes vignes.

Ce sont du reste les jeunes vignes qui sont les plus sujettes au folletage, il est probable que plus âgées, elles redouteront moins cet accident. Il y a partout des situations qui sont exceptionnellement battues par le vent et où le folletage ne se produit pas.

C'est qu'il faut un terrain qui fournisse peu d'eau à la plante, et de ces terrains à folletage, il y en a dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales. Il faudrait cultiver de manière à maintenir le sol frais.

Vers 1897-98 il y a eu dans les Pyrénées Orientales une maladie, qu'on a appelée maladie de Villemolaque, et qui a inquiété les vignerons de la région. Il n'a pas été possible de lui trouver une cause parasitaire. Elle pourrait bien être quelque chose d'analogue à notre folletage. En tout cas, elle disparut bientôt après, et il n'en fut plus question. Ce qui put être retenu, c'est que au milieu des parcelles atteintes, une d'elles était remarquablement saine : elle avait été fumée avec des balayures à haute dose. Ce fait justifie peut-être le conseil donné par M. Soursac. Une bonne fumure, surtout si elle est complète, en augmentant la vigueur de la souche, augmente le nombre des radicelles et par suite le nombre des petites pompes qui alimentent le feuillage en eau.

Effets de la Foudre

Au cours des orages qui ont éclaté un peu partout, la foudre est tombée fréquemment dans les vignobles. On nous écrit en effet du département du Gard, qui semble très largement arrosé par les pluies cette année :

« Abonné à votre journal, je me permets de vous adresser par la poste deux sarments avec raisins, qualité aramons gris, porte-greffe Monticola ; vigne agée de 15 ans, située sur la colline qui domine les deux plaines de Lédignan, terrain très médiocre dénommé dans le pays Taparas, fumée en janvier avec détritus d'abattoir. Les sarments deviennent bruns ainsi que la veine principale des raisins lorsque d'autres sarments et leurs raisins restent verts. Ces sarments n'ont pas été décollés des coursons. Les pieds de vigne atteints sont au nombre de 15 dans différentes rangées et au même endroit. Pourriez-vous me dire si cet accident est dû à une maladie ou bien à la foudre tombée à cet endroit. La vigne est en pente, elle a 500 pieds, elle est fort belle. »

G. Gard.

Il s'agit bien de la foudre. Les caractéristiques des vignes foudroyées sont les suivantes : les pieds atteints forment tâche à rayon plus ou moins grand s'ils ne sont pas palissés ; conduits sur fil de fer, c'est tout le rang qui est frappé.

2° Les extrémités des sarments les plus longs sont détruites et de couleur rousse. Le mal va en s'atténuant vers la base. Mais les

nœuds restent verts tandis que les mérithalles qui les portent sont desséchés ou flétris. La moelle a été enlevée ou disloquée.

Les sarments paraissent creux. Rien à faire : les souches se rétabliront spontanément.

Nouvelles attaques probables du mildiou

Le temps couvert et les pluies, en donnant à la vigne une grande végétation, la rendent aussi très sensible au mildiou. Les nombreux orages de ces jours derniers ont dû aggraver les foyers existants et en créer d'autres. Sulfater et poudrer.

L. Ravaz.

LE CONGRÈS DE VITICULTURE DES 7, 8 ET 9 JUIN

A MONTPELLIER.

Résumé des travaux

J'ai été fort étonné, au début du Congrès, de me voir inscrit au programme pour présenter à la fin de la séance du 8 juin (la journée du 9 étant consacrée une excursion), un résumé des travaux du Congrès. On m'impose là une tache difficile, si difficile que je ne vois guère de moyen, autrement qu'en style télégraphique, de vous donner un léger aperçu, une analyse sommaire des questions traitées et des bénéfices que la viticulture est en droit d'en attendre dans un avenir plus ou moins proche.

Si je suis assez familiarisé avec l'analyse chimique, celle qu'il me faut faire aujourd'hui n'est guère mon affaire.

M. Tacussel a ouvert le feu en vous parlant, avec une compétence unanimement reconnue, des raisins de table, et du palliatif que pourrait être leur culture étendue, en cas de crise de surproduction, que l'auteur envisage, avec un peu de pessimisme sans doute, comme susceptible de se reproduire dans un avenir prochain.

M. Loubet, délégué de Compagnie P.-L.-M., est venu ensuite renforcer singulièrement la thèse de M. Tacussel, en présentant les chiffres impressionnants de l'exportation italienne en raisins de table. Après son étude sur les raisins italiens, il nous rend compte des résultats d'une mission, qu'il a récemment accomplie en Espagne, et nous montre nos voisins d'au delà des Pyrénées, sachent eux aussi tirer de la culture des raisins de table, beaucoup plus de bénéfices que nous.

Son rapport comporte des conclusions tendant à suivre de très près ce que font nos voisins, au double point de vue technique et commercial, pour nous mettre à même de lutter contre cette concurrence redoutable.

Le Docteur Vires, professeur de thérapeutique à la Faculté de médecine de Montpellier, était tout désigné pour exposer au Congrès l'action

curative et hygiénique du raisin. Il l'a fait avec une maîtrise et une éloquence qui ont séduit son auditoire, malgré les notions scientifiques un peu arides qu'il a été obligé de développer, en préliminaire de son sujet.

Les congressistes lui ont longuement marqué l'intérêt qu'ils avaient pris, je n'ose pas dire à son rapport, mais à la magnifique conférence qu'il leur a faite.

Avec *M. Hugues*, Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault, nous entrons dans la question de l'utilisation rationnelle des résidus de la vendange, question qui tient une place prépondérante dans le programme des travaux, avec les rapports de MM. Cottier, Ventre, Astruc et Semichon. M. Hugues s'était chargé d'exposer l'utilisation des marcs non fermentés, séchés, pour en faire une provende sucrée, sans aucune addition, pour l'alimentation des animaux du domaine.

Jusqu'ici les études dans cette voie n'ont été que de timides expériences sortant à peine du laboratoire. Elles auront bientôt, je crois, l'appui d'une expérience en grand qui doit être tentée dans la région des vins blancs de l'Hérault.

Voilà, pour la matinée du 7 juin, une séance bien remplie, celle du soir n'a pas été moins féconde, malgré l'absence d'un de ses rapporteurs, M. Vincens, Directeur de la Station Œnologique de Toulouse, qui devait traiter de l'utilisation des moûts ou des vendanges, avant toute fermentation, à la préparation de produits divers autres que le vin. Les expériences auxquelles M. Vincent s'est livré depuis plusieurs années, et ses essais, non plus de laboratoire, mais presque de grande pratique industrielle, nous assuraient, de sa part, un rapport des plus intéressants.

Nous ne pouvons que déplorer que l'état de santé de M. Vincens ne lui ait permis, ni de se rendre à Montpellier, ni même de rédiger une communication que j'aurais bien volontiers lue à sa place.

M. Ravel, président de la Fédération des Coopératives de vinification, ouvre la séance du soir, et nous montre les avantages des Coopératives, tant pour les viticulteurs, que pour les commerçants en vins.

A ce propos, j'aurais été heureux de voir signaler le magnifique esprit coopératif du département du Var, dont de nombreux représentants sont venus assister au Congrès. Dans le Var, en effet, pour une production notablement inférieure à trois millions d'hectolitres, il y a, actuellement, une centaine, environ, de Coopératives de Vinification, chaque année augmentant ce chiffre de plusieurs unités.

M. Pommier-Layrargue, président de la Fédération des Coopératives de distillation, nous a montré à son tour les résultats économiques réalisés par les groupements de viticulteurs, pour la distillation de leurs marcs en commun, et nous dit avec raison : « Il n'y a que le premier pas qui coûte. Quand on s'est engagé dans la coopération, on ne peut pas s'arrêter de sitôt. C'est un engrenage ».

En effet, les Coopératives de distillation ont singulièrement évolué depuis les premières créées, et « La Catalane » de Perpignan, entre autre, nous en fournit un magnifique exemple.

La distillation des marcs n'est pas une utilisation nouvelle des sous-produits de la vendange, mais avec *M. Cottier*, professeur de zootechnie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, nous entrevoyons une utilisation plus générale des marcs, et même des sarments plus ou moins feuillus et broyés.

M. Cottier nous a décrit les procédés d'ensilage employés depuis de longues années, par l'éminent praticien qu'est M. Cancel, viticulteur à Candillargues.

Les magnifiques résultats obtenus par M. Cancel, dont toute la cavalerie est maintenue en parfait état de santé par une alimentation, dont la base n'est autre que des sarments broyés et ensilés, plaideront mieux que toutes les théories, pour la généralisation d'un tel emploi.

Le rapport de M. Cottier est l'occasion d'une intervention de M. Marre, directeur honoraire des Services agricoles de l'Aveyron, qui, en quelques mots, entretient le Congrès de l'emploi de sel marin, dans l'ensilage des marcs ou sarments broyés.

Bien que la question des moûts stérilisés, dits « vins sans alcool », ce qui est une monstruosité car, par définition, le vin est une boisson alcoolique, M. Daudé-Bancel, auquel M. le Président avait accordé la parole, vient exposer au Congrès, toutes ses sympathies pour ces produits tant préconisés par les Sociétés de tempérance, dont il est un adepte fervent. Il en recommande vivement la fabrication.

J'ai voulu timidement observer que la préparation des « vins sans alcool » ne saurait jamais être, en viticulture, qu'une toute petite industrie, extrêmement loin de réaliser les rêves des abstinents, mais M. Daudé-Bancel ne l'entendait pas ainsi. Il me le fit bien voir, avec une ardeur que je n'aurais pas attendu d'un « sec » et qui me fit songer au vieux dicton : « Les méchants sont buveurs d'eau ».

Ce léger incident, mit le point final aux travaux de la première journée du Congrès.

La deuxième journée s'est ouverte avec le rapport de *M. Ventre*, professeur de technologie agricole, à l'Ecole nationale d'Agriculture, sur l'huile de pépins de raisins.

Voilà certes une question qu'on peut qualifier, sinon de nouvelle, au moins de ressucitée, car si l'huile de pépins est connue depuis longtemps, si des tentatives de production industrielles ont été faites à diverses reprises en France et l'étranger, ce n'est que depuis peu de temps que la production industrielle est devenue une réalité. M. Ventre nous a fait lumineusement ressortir l'intérêt de cette production pour les viticulteurs, toutes les fois qu'un important tonnage de marc peut être accumulé sur un même point. Une longue discussion s'est engagée à la suite de ce rapport, notamment sur la nécessité de ne pas laisser les pépins s'altérer si on tient à une bonne qualité de l'huile, ce qui permet à M. Ventre d'indiquer un moyen bien simple de conserver les pépins indemnes de toute altération, l'immersion dans de l'eau salée.

Une conséquence, qu'on pouvait d'ailleurs prévoir de la séparation des

pépins pour huile, et de celle des râfles, précédant celle des pépins, a été, dans les huileries de pépins, l'abondante production de résidus forts importants. Des terreaux fins, des pulpes et des pépins déshuilés constituent ces résidus dont la composition, en azote, l'élément fertilisant le plus cher, varie entre 2 et 3 o/o pour ces résidus considérés secs. L'utilisation de ces résidus constitue une grande partie du rapport que *M. Astruc*, directeur de la Station Œnologique du Gard, à Nimes, s'est chargé de développer. Il l'a fait avec une netteté et une précision auxquelles on ne saurait rendre trop d'hommages.

Les fabricants d'engrais ont bien vu tout de suite le fructueux parti qu'ils pouvaient tirer de l'achat de ces résidus, à prix relativements bas, aux Coopératives produisant de l'huile de pépins. Ils ne demanderaient pas mieux que d'absorber toute leur production de terreaux, pulpes et pépins déshuilés, si M. Astruc n'était venu se mettre en travers, en montrant que les Coopératives ne devaient pas, logiquement, abandonner au Commerce des engrais, les bénéfices qu'une modification rationnelle de ces résidus pouvait assurer à leurs adhérents.

L'Industrie des Tartres et la Viticulture, tel est le sujet du rapport présenté par *M. Semichon*, directeur de la Station Œnologique de l'Aude, à Narbonne.

Il a été traité par mon collègue, ou mieux, hélas ! par mon ex-collègue, avec l'ampleur, la science et la précision auxquelles il nous a habitués. Nous en retirons nettement cette notion que ces intéressants sous-produits du vin n'ont pas été jusqu'ici, pour le viticulteur, utilisés à leur valeur. Ils le seront sans doute dans l'avenir, après le lumineux exposé que M. Semichon a fait de cette question, qui marque la fin de la séance du matin de cette seconde journée.

Dans l'après-midi, c'est *M. Gaston Pastre*, qui ouvre le feu en traitant de l'Exportation des Vins de consommation courante !

Puis, *M. Carcassonne* expose le régime fiscal fantaisiste des « Mistelles, vins de liqueur et vins doux naturels ». L'auditoire est vivement intéressé par cette question, qui est l'objet d'une importante discussion.

Enfin, *M. Roche-Augussol*, avocat à la Cour d'Appel de Montpellier, termine la série des rapports par une « Etude législative se rapportant aux diverses questions traitées au Congrès ».

Ce sont, pour ces trois derniers rapports, des sujets qui ne ne sont pas, si j'ose dire « de mon compartiment ». Je m'abstiens donc de les commenter. Il seront comme les autres, reproduits, in-extenso, dans le rapport général.

C'eût été allonger trop fortement ce résumé que de le compléter par un aperçu des interventions parfois assez vives, qui se sont produites à la suite de quelques-uns des rapports présentés. Je ne les ai d'ailleurs pas notées comptant les trouver dans les notes des secrétaires, pour les utiliser plus tard.

Messieurs, je m'arrête et je m'excuse de vous avoir infligé ce résumé bien imparfait des travaux du Congrès.

Je vous prie de considérer que c'est à mon corps défendant, n'ayant appris qu'hier, à la lecture du programme, que je devais être le dernier à vous fatiguer.

L. Roos.

RETAILLE DES VIGNES APRÈS UN CYCLONE

Le 12 avril dernier, de 13 heures à 19 h. 30 environ, un cyclone d'une rare violence dévastait une partie du littoral oranais, étendant ses effets jusqu'à une certaine profondeur à l'intérieur des terres.

En pleine tourmente le baromètre était descendu à 736, et le soleil était voilé par des nuages de sable, obscurcissant l'atmosphère. La clarté était presque crépusculaire, tandis que se déroulait jusque dans les habitations mêmes une véritable lutte contre l'ouragan.

Le cyclone paraît avoir pris naissance en mer, allant de l'est vers l'ouest. Il est arrivé sur la côte à hauteur de l'embouchure de la Macta, a suivi le littoral en direction du Maroc, et ses éclaboussures se sont fait sentir jusque sur les premières chaines de montagnes, comme le Tessala. En Espagne également, il a été ressenti sur toute la côte près du détroit.

Outre tous les dégâts matériels relatés dans les journaux, le cyclone a particulièrement mis à mal le vignoble oranais, qui semblait devoir donner quelques espérances. Les céréales ont été même brûlées par le vent, soit au moment de la formation du grain pour les orges, soit au moment de la sortie du fourreau pour les épis de blés. Il est donc à prévoir que les rendements vont être fortement diminués.

Au lendemain du cyclone, les arbres fruitiers apparaissaient entièrement effeuillés, les branches en partie recouvertes d'un sable rouge agglutiné par de l'embrun marin.

Les dégâts causés par le cyclone sur les végétaux sont, en effet, de deux natures : mécanique et chimique. Mécanique, par l'action propre du vent, décuplée par la projection de sables, graviers et même cailloux. Les feuillages ont été littéralement martelés et dilapidés. Chimique, en second lieu, par suite du dépôt de chlorure de sodium sur toutes les parties non arrachées par le vent. Ce dernier transportait, en effet, des embruns marins, qui se sont progressivement déposés et se révèlent en décroissance au fur et à mesure que l'on avance vers l'intérieur des terres.

En ce qui concerne le vignoble, au lendemain de l'ouragan, divers avis ont été émis, concernant les soins à donner aux ceps plus ou moins privés de leurs pousses. A ce moment, il n'était pas possible de fixer une règle générale ; chaque parcelle étant plus ou moins atteinte, il fallait lui appliquer une taille plus ou moins sévère. On a pu remarquer également, que certains cépages, comme l'Alicante, avaient été particulièrement détruits alors que d'autres, tel le Grenache, avait bien mieux résisté.

De l'ensemble des dégâts constatés, il paraîtrait que l'on pouvait ranger les vignobles atteints en trois groupes principaux :

1° *Vignes atteintes au 100 o/o.*

Dans cette catégorie, se trouvent tous les vignobles situés à proximité de

la mer, ayant été mitraillés par les sables en mouvement, et attaqués ensuite par le sel marin déposé sur les seuls tissus qui leur restaient.

Dans ce cas, le plus simple, la retaille de la vigne s'imposait. Les yeux demeurés sur les moignons des jeunes pousses n'étaient pas à conserver ; ils auraient donné à la souche un aspect buissonneux, sans grappes nouvelles. Un seul œil demeurait latent et fructifère, parce que justement inactif jusqu'à ce jour : le borgne ou bourrillon.

On a donc retaillé sur le borgne de la pousse nouvelle, et avec des petits sécateurs des équipes ont été immédiatement formées pour procéder à ce travail ;

2° *Vignes atteintes par moitié :*

Dans le plus grand nombre de cas, pour les gobelets, il s'est trouvé que la moitié de souche exposée au vent était atteinte au 100 o/o et la partie sous le vent beaucoup moins. La souche était donc nettement séparée en deux. Il fallait alors appliquer la retaille sur le borgne à la partie totalement détruite.

Mais du côté partiellement protégé, la taille était laissée au bon sens de l'ouvrier. Il est évident qu'un porteur même vert à sa base, mais ayant ses grappes roussies, était à sectionner. Par contre, un autre, ayant conservé, encapuchonnées sous leurs cupules, des fleurs presque intactes, devait être conservé, même si l'extrémité du sarment était brûlée.

C'est le cas qui s'est présenté le plus fréquemment.

3° *Vignes peu atteintes :*

Au fur et à mesure que l'on s'enfonce vers l'intérieur, le vignoble à moins souffert. A certains endroits les dégâts ont seulement consisté en un grillage des extrémités des sarments, avec folletage très prononcé. Mais les grappes ont été pour ainsi dire indemnes. Ou bien leur extrémité seule, plus tendre, est tombée, roussie par le vent.

En somme, dans ce cas, le cyclone a provoqué un écimage ou un rognage intensif et hors de saison. Par comparaison, le mal est moins grand. Il le sera d'autant moins que les vignobles intéressés étaient, avant l'action du vent, en plus ou moins bonne posture pour y résister.

Car il ne faut pas oublier que les 16, 17 et 18 Juillet 1926 la totalité du vignoble Oranais, cette fois, a eu à souffrir d'une vague de siroco particulièrement ardente. Les vignes en sont demeurées ébranlées, et leur résistance au cyclone demeure fonction de leur vitalité actuelle.

Dans ce dernier cas, le mieux était de laisser les choses en l'état, aucune taille n'étant à pratiquer.

Mais de toutes façons, après le cyclone, les vignes devront être l'objet de soins particuliers. Il s'est produit brusquement en pleine poussée végétative de printemps un arrêt, suivi d'un refoulement de sève pour les ceps que le vent a simplement pincé, en brûlant leurs extrémités.

Pour ceux entièrement retaillés, il a résulté de la retaille même un écoulement de sève par les nouvelles plaies, d'où épuisement.

Enfin pour la repousse, l'effort demandé à la souche est le deuxième de l'année et nous ne sommes pas en août, période de nouveau mouvement de sève naturel. Ce deuxième effort demeure sous la dépendance de la vigueur du pied.

Disons tout de suite pour ceux qui pourraient le faire qu'une application

d'engrais à base d'ammoniaque suivie de copieux arrosages, dans le cas de vignes irrigables, s'impose; quel que soit le coût de ces travaux.

Pour les vignes non irrigables, et elles sont nombreuses, on sait que les nouvelles pousses émises par la vigne, vont avoir une teinte légèrement jaunâtre traduisant l'état d'épuisement du cep, astreint à cette nouvelle élaboration.

A titre de stimulant, la pulvérisation de sulfate de fer sur les nouvelles feuilles serait à préconiser, dès qu'elles auront atteint de 15 à 20 centimètres.

Enfin d'ici une quinzaine de jours, un ébourgeonnage intelligent est nécessaire. Cette année particulièrement, il n'y a pas lieu de laisser le cep s'épuiser par l'émission et la nourriture de « gourmands » non fructifères, qui ne pourraient pas servir de porteurs pour l'année prochaine.

Dans l'intérêt du vignoble même, on doit maintenant suivre de très près la nouvelle formation végétative des ceps.

On peut, en terminant, établir un parallèle entre ces dégâts et ceux causés, dans le Midi de la France, par les gelées « noires ». Après ces gelées les vignes sont retaillées comme nous l'avons indiqué plus haut, et les soins consécutifs sont à peu près les mêmes.

Mais l'on sait par expérience qu'une vigne retaillée ne donnera jamais plus que le 1/4, au maximum le 1/3 de sa récolte normale.

Il est bien regrettable que cette même province d'Oran, déjà affectée l'an dernier par le siroco, soit encore incluse dans l'aire de destruction d'un cyclone.

3 Mai 1927.

J.-M. BONNEFOY,
Ingénieur E. A. M., Oran.

LES VINS DE CLAIRVAUX

(AVEYRON)

DE LA RÉCOLTE 1926

La Station agronomique de Rodez a continué l'étude, commencée les années précédentes, des vins produits sur les coteaux de Clairvaux-Marcillac. Les résultats obtenus permettent dès à présent des constatations intéressantes.

Les vins rouges analysés se classent de la façon suivante :

4 vins	au-dessous de 8°	avec une somme alcool +	acide de	12,5 à 14,
13 vins	de 8° à 8°5	—	—	12,1 à 15,6
17 vins	de 8°,5 à 9°	—	—	11,9 à 15,8
12 vins	de 9° et au-dessus	—	—	12,7 à 15,6

La *somme alcool + acide* s'abaisse quelquefois au-dessous de 12,5, chiffre considéré comme limite inférieure au-dessous de laquelle un vin est suspect de mouillage. La faiblesse de la somme alcool + acide est cependant une exception dans les vins de la récolte 1926, comme dans ceux des deux récoltes précédentes ; elle est plus générale dans les années où la maturité se fait moins normalement, en raison des conditions climatériques défavorables.

On peut se demander si, pour cette raison, un vin récolté dans nos régions dans de mauvaises conditions, peut être confondu, par le chimiste qui l'examine, avec un vin intentionnellement mouillé.

La confusion est rarement possible, car, la somme *alcool + acide* n'est pas le seul élément d'appréciation dont dispose l'analyste. Dans tous les petits vins dont nous parlons et que nous avons examinés, il existe un excès de *potasse* (dosée à l'état de crème de tartre) sur la quantité d'acide tartrique (dosée sous la même forme).

Ce fait est considéré par les œnologues comme une anomalie de composition. Cette anomalie, si anomalie il y a, est générale pour tous les vins examinés à Clairvaux-Marcillac. Est-ce dû à l'encépagement presque exclusif en « Mansois » ? Est-ce dû à l'époque tardive des vendanges qui permet, grâce aux pluies de la fin de l'été l'ascension de la potasse du sol dans les raisins ?

Pour élucider cette question, il serait nécessaire d'étendre l'enquête à d'autres cépages et à d'autres régions du département Faute de ressources suffisantes, la Station ne peut actuellement faire ce travail dont on comprend cependant l'intérêt, ne serait-ce que pour éviter aux viticulteurs des ennuis avec le service de la répression des fraudes.

Le Professeur Fonzes-Diacon, se basant sur un certain nombre de constatations du même ordre, a établi une règle d'appréciation des petits vins dits anormaux ; il conclut à l'anomalie naturelle toutes les fois que le rapport :

$\frac{\text{Potasse}}{\text{acide tartrique}}$ est inférieur à l'unité, à condition que la potasse exprimée en bitartrate soit supérieure à 4 gr. par litre et que cette anomalie ne provienne pas d'une altération du vin par la tourne, ce qui est révélé par une acidité volatile supérieure à 0 gr. 7 par litre.

C'est une règle équitable ; mais il importe d'établir qu'elle protège bien tous les petits vins naturels. On ne peut l'établir qu'en faisant l'analyse de nombreux échantillons prélevés dans des conditions très différentes. Ceci démontre que les règles chimiques d'appréciation des produits naturels ne sont jamais intangibles, elles doivent évoluer suivant les variations de la culture, l'introduction de nouveaux plants et de nouvelles méthodes.

L'enquête des laboratoires est donc permanente. Les organisations agricoles ne doivent pas s'en désintéresser ; cette enquête pourrait utilement entrer dans le programme des Offices agricoles qui procureraient les ressources pécuniaires, tout au moins dans les départements comme l'Aveyron, où le problème des vins anormaux est particulièrement important.

Nous avons examiné sur place au moment des vendanges un grand nombre de moûts rouges pour évaluer leur teneur en sucre et leur acidité. Cet examen préalable des moûts présente un grand intérêt pour le viticulteur, surtout en année anormale où l'on peut être amené à conseiller la chaptalisation, ou bien, l'addition à la cuve d'une dose utile d'acide tartrique.

L'addition d'acide tartrique s'impose rarement dans nos pays où l'acidité tartrique des moûts est généralement supérieure à 10 gr. par litre, condition nécessaire à une fermentation normale.

L'addition de sucre (chaptalisation) serait plus souvent à conseiller, dans les années, malheureusement trop nombreuses, où le raisin mûrit mal. On est cependant arrêté par des considérations de prix de revient. Les droits énormes, dont est frappé le sucre destiné à la cuve, augmentent le prix du sucre déjà très cher et ne permettent pas à la chaptalisation des vins du pays d'être économiquement une bonne opération. Jusqu'au jour où certains

vins, comme le mansois, acquèront une réputation de bon cru et une valeur marchande en conséquence.

Peut-être serait-il utile de faire quelques démonstrations publiques de chaptalisation pour en prouver l'utilité et le mérite en année déficitaire ; cela pourrait aussi entrer dans le programme de vulgarisation des Offices agricoles.

L'examen de la composition des vins blancs de la région de Clairvaux-Marcillac nous les montre tous défectueux. Ces vins mal dépouillés, *à extrait sec* faible et *rapport alcool / extrait* fort, pourraient être soupçonnés de vinage et de mouillage simultanés, si nous n'étions, d'autre part, certain de leur origine.

Ces anomalies sont dues à des fermentations parasitaires malolactiques qui se produisent par suite d'une vinification défectueuse.

Les vins blancs manquent de tannin ; ils ont un aspect et un goût extrêmement défectueux ; ils ne peuvent se conserver au delà du printemps ; ils sont sujets à la tourne, à la graisse, à la casse.

Les mêmes anomalies se reproduisent chaque année chez les propriétaires qui s'en tiennent toujours aux procédés rudimentaires de vinification. Au contraire, on peut constater que les vins blancs qui ont été, suivant nos conseils, bisulfités et débourbés avant fermentation, puis tannisés, ont une constitution normale, ils sont parfaitement dépouillés et francs de goûts ; ils ont toutes chances de conservation s'ils sont bien soignés.

R. MARTIN,
Directeur de la Station agronomique
de l'Aveyron.

LES RAISINS DE TABLE [1]

Dans la préface de notre ampélographie (1), nous disons :

« Il nous paraît, à une époque où les moyens de transport permet-
« tent de faire rapidement arriver sur les marchés les plus éloignés
« et les plus importants, les produits de consommation les plus divers,
« que la culture des raisins de luxe ne doit plus être l'apanage des
« banlieues des grandes villes... »

Quels immenses progrès ont été faits depuis ; quel écart de production entre les quelques centaines de kilos de raisins de table fournis par les jardins urbains il y a vingt ans et les milliers de tonnes produits, aujourd'hui.

Certaines régions de Provence, le Vaucluse, par exemple, se sont spécialisées dans la culture du raisin de table. La production y est intense. Chaque gare de ce département expédie, chaque année, un nombre de tonnes de raisins qui. toujours très important devient souvent invraisemblable. Il me suffira pour vous convaincre, de vous

(1) Voir page 594.

(1) Voir : *Progrès Agricole*.

citer la modeste gare du Thor. Le Thor a expédié en 1924, 2.638 wagons de raisins. et, en 1925, 3.152 wagons, soit exactement 14.988.204 kilos, c-est-à-dire 15.000.000 de kilos. Je ne parlerai pas de 1926, la récolte ayant été détruite par la gelée.

Cette calamité ne se reproduira certainement plus, du moins, avec même intensité, car les viticulteurs, après ce cruel avertissement, se sont groupés pour se défendre mutuellement contre les gelées et ont réussi dès le printemps même de 1927 à préserver leurs vignobles très dangereusement menacés. Ils savent maintenant que leurs efforts combinés produiront les meilleurs résultats. Ils ont en mains, des moyens qui ont fait leurs preuves, et qu'ils peuvent combattre victorieusement le fléau qui pour eux était le plus à redouter, les gelées printannières.

La production française du raisin de table est déjà très importante. Elle ira rapidement en augmentant. De la Méditerranée à l'Océan, on peut dire, et surtout dans la région méditerranéenne, des vignobles importants ont été créés en vue de répandre le raisin de table sur tous les marchés de France et d'exporter ensuite un excédent énorme à l'étranger, constituant ainsi, pour la France une source de richesse qu'il importe au plus haut degré de conserver.

Je dis conserver, mais c'est défendre que je devrais dire, mais défendre avec acharnement, car vous le savez, une concurrence impitoyable nous a été faite et continue sans trève ni repos.

Dans le rapport sur les Raisins de table que j'ai eu l'honneur de présenter en mars 1906, à la Société des viticulteurs de France, il y a plus de vingt ans, je fis adopter le vœu suivant :

« Que les tarifs d'exportation des raisins frais soient diminués de « 45 o/o afin de mettre les viticulteurs français sur le pied d'égalité « avec les viticulteurs italiens ».

Les tarifs d'exportation pesaient donc d'un poids presque double de celui que supportaient nos voisins. Et, en 1926, vingt ans après, n'avons-nous pas vu l'Allemagne fermer ses portes aux raisins français le 15 octobre, alors que les raisins italiens continuaient d'entrer librement en Germanie ?

C'est donc l'exportation des raisins de table qu'il faut favoriser, qu'il faut sauver. C'est l'intérêt de tous les viticulteurs de France, qu'ils fassent du vin ou du raisin de table.

La situation du marché des vins, il y a vingt ans et celle d'aujourd'hui, ne sont pas comparables, mais l'avenir de la viticulture est le même, le danger n'a pas changé.

En effet (permettez-moi de me citer encore), dans mon rapport du 6-9 juillet 1907 à Angers, il y a vingt ans, je disais qu'il fallait faciliciter, autant que possible, la transformation des vignes à *raisins de*

cuve pour l'expédition, en vignes *à raisins de table*, transformation qui aurait l'avantage d'apporter une amélioration dans la crise viticole, puisqu'il y aurait moins de vin.

La crise viticole par excès de production pourrait bien se produire de nouveau et à brève échéance, si l'exportation des raisins de table cessait pour une raison quelconque, car alors, l'inverse de ce que je conseillais en 1907 se produirait. Les viticulteurs s'empresseraient de vinifier les raisins de table se comportant bien à la cuve, et ne manqueraient pas de regreffer par des variétés à grand rendement, celles qui rendraient le moins.

Et c'est pour cela que je suis heureux, de parler aujourd'hui à Montpellier, devant l'élite des producteurs de vin du Midi et de leur demander, dans leur intérêt même, de prendre part à la défense du raisin de table, de faire peser de tout leur poids, auprès des pouvoirs publics, les Chambres d'Agriculture que nous désirons voir être consultées toutes les fois que les intérêts agricoles seront en jeu.

Je me permets donc de vous proposer de renouveler encore le vœu que j'ai si souvent présenté notamment tout dernièrement aux divers Congrès d'Agen, de Moissac, de Carpentras, d'Avignon, de Strasbourg.

1° Que le Gouvernement fasse toujours toute diligence pour établir entre la France et les nations voisines des traités de commerce permettant à tous les produits agricoles français de jouir du tarif de la Nation la plus favorisée ;

2° Que les commissions chargées de préparer et de discuter les traités de commerce, comprennent au moins autant de membres représentant l'agriculture que de représentants du commerce et de l'industrie ;

3° Que ces membres soient désignés exclusivement par les Chambres d'Agriculture et les Associations agricoles.

Alexandre TACUSSEL,
Président de l'Office Agricole départemental
de Vaucluse.

LA CENTRIFUGATION DES VINS

LE CLARIFICATEUR-FILTRE

La centrifugation des vins est à l'ordre du jour, c'est une méthode qui, au laboratoire a fait ses preuves. La Société Stéphanoise C. F. A. L. avait depuis longtemps compris l'énorme avantage qui résulterait de l'emploi dans l'industrie du vin d'un pareil procédé.

Cette maison construit des clarificateurs centrifuges utilisés avec succès

par de nombreuses industries : décantation rapide des huiles, des vernis, des benzines, etc., des essais sur des vins montrèrent que là encore la force centrifuge avait un grand rôle à jouer.

En effet, les produits obtenus furent parfaits, mais les inconvénients se révélèrent nombreux, débit insuffisant, encrassage trop rapide et, surtout, risques de casse considérables dus à l'extrême division du vin sortant de la partie tournante (le bol). Cette division, due aux grandes vitesses de rotation utilisées, est telle que le liquide sort à l'état de brouillard et forme avec l'air une émulsion qui ne se résorbe qu'après un temps assez long en laissant le vin fortement oxydé.

Dans ces conditions, il fallait ou abandonner le procédé ou créer une machine nouvelle. La Société C. F. A. L mit ses bureaux d'études à l'œuvre et après une longue mise au point un type absolument nouveau de clarificateur vient de sortir. C'est le *Clarificateur-Filtre* qui porte comme ses aînés la marque « Antilope ». Cette machine est présentée pour la première fois au public à l'Exposition Internationale de Montpellier. Cet appareil est formé par le groupement de deux machines déjà connues : le clarificateur centrifuge et l'essoreuse, l'aspect extérieur est d'ailleurs celui d'une essoreuse.

Le rotor ou bol est placé au centre du panier de l'essoreuse et tourne à une vitesse de 6000 tours/minute ; son grand diamètre d'une part, la longueur de séjour du liquide à l'intérieur d'autre part permettent de réaliser une puissance de centrifugation bien supérieure à ce qui avait été réalisé jusqu'à ce jour.

La capacité en lies retenues est également considérable : 20 kilogs ; enfin le liquide est reçu à sa sortie du bol non plus sur des goulottes fixées autour de ce bol, mais sur le panier de l'essoreuse.

Ce panier (à l'intérieur duquel on fixe une toile filtrante) tourne à une vitesse de 1200 tours minute, l'émulsion de vin et d'air se trouve projetée sur la toile filtrante où elle se brise, le vin seul passe à travers la toile et se trouve ainsi instantanément débarrassé de gaz.

Le *Clarificateur-Filtre Antilope* a donné aux essais d'excellents résultats ; son débit horaire varie de 15 à 25 hectolitres, suivant la proportion d'impuretés contenues dans le vin ; le nettoyage est facile et rapide.

La construction mécanique est d'une robustesse à toute épreuve.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture d'Hyères. — L'examen d'entrée à l'Ecole d'Horticulture et d'Agriculture d'Hyères (Var), aura lieu au siège de l'école le lundi 26 septembre 1927.

L'établissement exploite en régie d'Etat, jouit de la personnalité civile.

Après concours, des bourses pouvant être fractionnées, sont accordées par l'Etat et le département du Var.

Pour le programme et tous renseignements, s'adresser au Directeur de l'Ecole.

Cours et exercices pratiques d'Œnologie. — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or), du 18 au 23 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins.

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc...

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

Congrès International de Viticulture et d'Œnologie à Conegliano Veneto. Le 28 et 29 mai, à l'occasion des fêtes pour le Cinquantenaire de l'Ecole Royale Œnologique de Conegliano et qui furent présidées par M. Marescalchi, député au Parlement italien, on a eu un Congrès international de Viticulture et d'Œnologie avec le concours des relateurs et des congressistes de plusieurs nations. Le sujet principal fut celui des Hybrides producteurs directs. Sur ce sujet on a eu les relations de M. F. Zweigelt, de l'Ecole de Klosterneuburg (Autriche) ; M. Faes, Directeur de la Station d'Essais Viticoles de Lausanne (Suisse) ; M. Maclet-Botton, illustre pépiniériste français ; M. M. Topi, délégué Antiphylloxérique royal de Sienne ; M. A. Pirovano, Directeur du Laboratoire d'Electrogénétique de Belgirate ; M. Tedeschini, de la Station Royale d'Œnologie d'Asti ; M. G. Morelli de Rossi, Président du Consorzio Antifillosserics del Friuli ; M. G. Dalmasso, Directeur de l'Ecole Royale et de la Station de Viticulture de Conegliano.

On a traité encore les questions viticoles suivantes : La reconstitution viticole dans l'Europe centrale, relateur M. A. Toleki (Hongrie) ; l'affaiblissement des vignes américaines dans la Vénétie Tridentine et recherches sur le « roncet », relateur M. J. Catoni, de Trente.

Parmi les discours à caractère œnologique, nous devons rappeler celui de M. H. Bock de Stuttgart, sur la réclame pour le vin en Allemagne ; celui de M. J. Biondi, de la Société E. N. I. T. de Gênes, toujours sur la réclame pour le vin ; celui de M. J. Vanni de l'Union italienne des vins de Milan, sur la nécessité d'un accord international pour les méthodes d'analyse. A ce sujet, on a eu aussi un discours de M. Marescalchi. Enfin M. Monti, de Turin, a parlé sur l'exploitation complète du raisin dans l'industrie vinicole.

Toute la foule des Congressistes a visité aussi avec beaucoup d'intérêt l'Exposition internationale d'art inspiré de la vigne et du vin, organisée par M. le Député Marescalchi et par M. le Prof. J. Dalmasso, de l'Ecole de Conegliano, à l'occasion de ce Cinquantenaire.

BIBLIOGRAPHIE

La destruction des mauvaises herbes, 2ᵉ édition par E. Rabaté, Inspecteur général de l'Agriculture, Membre de l'Académie d'Agriculture. – Un volume 12×19 de 170 pages avec gravures. Prix : 7 frs ; franco 7 frs 70. Librairie Agricole de la Maison Rustique 26, Rue Jacob, Paris (6ᵉ).

Depuis la première édition de cet ouvrage de grands progrès ont été réalisés dans la technique de la destruction des mauvaises herbes et dans le

matériel employé. M. Rabaté, dont le nom restera attaché au lancement de cette pratique agricole devenue indispensable, en a profité pour remettre son livre à point.

Voici l'objet des principaux chapitres : Les Mauvaises Herbes et leur multiplication naturelle. Moyens de lutte préventifs. Les Poisons des plantes. Les sels de cuivre, les sels de fer. Le bisulfate de soude. Chlorures et chlorates. Action de l'acide sulfurique. Action de l'acide sulfurique. Emploi de l'acide sulfurique sur les céréales et différentes cultures. Pulvérisateurs pour solutions acides. Les différentes mauvaises herbes : des champs de céréales, des prairies. La Folle Avoine, etc.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées dans les Entrepôts parisiens ces jours derniers n'ont pas été très importantes, et celles effectuées l'ont été à des taux un peu plus faibles que ceux pratiqués la semaine précédente. On a payé des vins rouges du Midi 9° de 283 à 288 fr. ; des 10° l'ont été de 292 à 298 fr. ; des Corbières, de 310 à 315 fr. Des vins d'Algérie faisant de 10°5 à 11° ont vu les prix de 305 à 310 fr. Des rosés de cette provenance, ont été payés aux environs de 300 fr. Des vins blancs de cépages divers, titrant de 8 à 8°5 ont été offerts à 280 fr. ; des vins du Gers 9° environ à 300 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La Chambre syndicale des vins en gros de Paris qui, en janvier dernier, avait établi le décompte des frais grevant un hectolitre de vin à Paris, et dont le total s'élevait alors à 93 fr. par hecto, vient de publier le nouveau décompte suivant :

Commission, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers 8 fr. ; transport plein et vide 22 fr. ; location du réservoir, 3 fr. 50 ; creux de route, 2 fr. ; charroi du fût vide en gare 1 fr. ; charroi du fût plein et location, 3 fr. ; droit de circulation, 15 fr. ; consume chez le négociant, 2 fr. ; prêt de la barrique et usure, réparation, 6 fr. ; livraison à domicile et reprise du fût vide, 4 fr. ; frais généraux 22 fr. ; taxe sur le chiffre d'affaires, 7 fr. ; commission au courtier de détail, 4 fr. ; total 99 fr. 50.

Les ordres du commerce de détail sont très réduits en ce moment. On voit affichés des vins rouges de 3 fr. 25 à 3 fr. 30, des 9° à 3 fr. 40, des 10° à 3 fr. 50 le litre. Quelques maisons de détail viennent d'annoncer une baisse de 0 fr. 10 par litre.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 6 juin	Cours du 13 juin
—	—	—	—
8°....................			
8 à 9°..............		»	»
9 à 10°..............	10,00 à 10,75	En raison des fêtes	9 à 11° 270 à 280 fr.
11°....................	le degré	pas de marché	10 à 12° 280 à 295 fr.
11 à »...............		»	»
Costières.............		»	»
Rosé, paillet, gris....	9 fr. 80 à 10 fr. 50		
Blanc Bourret.........	le deg.		
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 7 juin	Cours du 14 juin
8°1/2			8 à 9°
9°	85	«	9 à 10°
10°	à	9 à 11° 1/2 265 à 275	9 à 11°1/2 265 à 275
11°	118	»	9 à 10°
Rosé	10 fr. 00 le d.		10 à 11°
Blanc de blanc	10 fr. 50 le d.		10 à 11°

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er au 8 juin 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 265 à 275 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° ««« à ««« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 21,50 à 22,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,»» à »»,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 320 à 325 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 250 à 260 francs ; 11°5 à 12°, 260 à 265 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 245 à 250 ; 11°5 à 12, 255 à 260 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 335 à 340. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 3 juin		Cours du 10 juin	
8°		«		«	
9°		8°	250	8°	250
10°	10 fr. 00 à 10,75 le d.	à	à	à	à
11°		10°5	270 fr.	10°5	280 fr.
Vins rosés 8°	9 r. 75 à 10 fr. 25 le d.	«		«	
Vins blancs	10 fr. 00 à 10 fr. 50 le d.	10°	260 fr.	»	

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 5 au 11 juin 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 9 degr. 0 à 11°0 de 260 à 270 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, ««« à ««« fr.; blancs, ««« à ««« fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 12 juin.

Vins rouges, de 10°, 280 fr. l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 2 juin	Cours du 9 juin
7 à 8		»	»
8 à 9°	10 fr. 00	8° à 9° 245 à 255	8° à 9° 255 à 260
9 à 10°	à 10 fr. 75	9° à 11° 255 à 275 fr.	9 à 11° 260 à 275
10 à 11°	le degré	11 à 12° 275 à 290 fr.	11 à 12° 275 à 290
11° et au-dessus		«	»

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 4 mai au 11 juin.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 260 à 285 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 260 à 295 fr. ; Corbières 10 à 12°, 270 à 295 fr. ; 'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 4 juin	Cours du 11 juin
8°.............. .. .		8° 245	9° 250
9°...........	8 10 fr. 00	à à	à à
10°..................	à à	11° 275 fr.	11° 275
11°..................	12° 10 fr. 50 le degré		»
11 à 12°............			»
12 à 13°			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 8 juin. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à »»» fr.; 9 à 11°5, 275 à 300 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 285 à 305 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 305 à 315 francs l'hectolitre.

Tunisie et Espagne sans transactions.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

GIRONDE. — **Bordeaux** (9 juin). On signale quelques transactions en vins ordinaires et quelques achats sur souches en vins bourgeois. Les prix des vins ordinaires ont cessé de progresser. On cote les vins rouges, de 2.500 à 2.700 fr. le tonneau nu et les vins blancs au même prix.

CENTRE. — De « *L'Agriculture du Centre* ». — A Ouchamps quelques petit celliers sont encore disponibles, Le commerce en offre 280 fr. l'hecto, mais la propriété ne paraît pas disposée à traiter à moins de 300 francs.

A Contres, une cave de 80 hectolitres a été vendue 290 francs l'hecto, enlèvement immédiat.

A Bourré, les cours peuvent être vus de 700 à 800 francs les 250 litres.

A Mesland, plusieurs celliers ont été vendus, ces temps derniers, en vins gris, à raison de 300 francs l'hecto.

Dans la région de Mehun-sur-Yèvre (Cher), la gelée a commis des dégâts assez importants. A Quincy, les vins blancs, qui se font extrêmement rares, ont atteint 500 francs l'hecto.

A Tavers, Beaugency (Loiret), les rares propriétaires ayant encore quelques disponibilités sont vendeurs entre 600 et 700 francs la pièce.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 4 juin 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 230 à 270 fr.

Achats sur souche, de »»,»» à »» fr. »«.

Nus, quai Alger.

Oran. — 3 juin 1927. — Vin rouge, 22,00 à 23,«« le degr. ; supérieur, à ««fr.; rosé, 20,00 à 22 fr. 00 ; blanc, 20,00 à 21 fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Paris — On cote à la Bourse de Commerce, à 15 heures : juillet, 1409-1440 ; août, 1410-1450 ; septembre, 1150-1190 ; octobre, 980-1000 ; 3 d'octobre, 950 payé.

TARTRES

Marché de Béziers du 10 juin 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	7 fr. 00 à 7,15 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. 50 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	5 fr. 00 —
— — au-dessus.	5 fr. 50 à 5 fr. 75 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. 75 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Alger. — 10 juin 1927.

Blé dur colon 1er choix, 215 à 220 fr.

Blé dur 2e choix, »»» à »«« fr.

Foin, 60 à 65 fr.

Fourrage laitier, «« à »»» fr.

Paille, 32 à 35 fr.

Blés exotiques: Manitoba 2, 6 dollars 95; Barusso 79, 255, 260 shillings ; Russe 78, 265 à 270 shillingc la tonne.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 14 juin 1927.

	juin	juillet	juillet-août
	—	—	—
Blé	177,50 P.	176,25-176-175,75 A.	173 P.
Seigle	152 N.	152 N.	152 N.
Avoine noire.	131,25 P.	129-129,25	125 P.
Avoine	128 N.	126 N	123 A.

New-York. — 10 juin :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.	1,59 1/2	113.16	150 88	+ 0.15
Juillet..................	1,48 5/8	105.44	140.59	+ 0.74
Septembre...............	1,47 ./.	104.29	139.06	+ 0.98
Décembre................	1,49 1/8	105.80	141.07	+ 0.39
Maïs disp	105 5/8	86.32	107.91	— 4.83

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 164 3/8 c. le bushel (155 fr. 49 les 100 kil.). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 170 à 180 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 155 à 165 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr.; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 5 au samedi 11 juin 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	17	11	15	10	»	10	20	7	23	12	»	5
Lundi.....	16	10	»	»	2.2	-	17	11	»	»	5	«
Mardi......	18	10	21	11	»	3	17	8	18	11	1	»
Mercredi..	19	12	15	13	1	13	16	11	17	12	5	3.1
Jeudi.......	19	7	20	10	»	4	19	9	22	11	»	11
Vendredi...	21	10	»	11	»	8	21	6	17	8	»	7
Samedi.....	25	14	16	13	0.4	2	24	13	13	7	»	5.4
Total...	1362	589	1117	532	121.7	211.1	1456	531	1235	431	135.2	262.7
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	18	13	14	11	1	16	20	6	»	10	»	3
Lundi.....	18	13	»	»	5	»	19	8	»	»	2	»
Mardi......	17	9	15	14	»	»	19	8	18	12	»	11
Mercredi....	20	11	16	14	»	»	20	9	14	10	»	2
Jeudi......	20	10	16	10	»	3	24	8	26	10	»	»
Vendredi...	24	14	16	14	»	12	24	9	19	8	»	»
Samedi.....	25	15	15	15	0.2	17	22	14	19	12	21	18
Total....	1422	762	1018	633	261.	181.2	1348	514	676	467	105	172.2
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	16	9	19	8	1	»	18	7	22	14	»	4
Lundi......	16	14	»	»	0.2	»	19	11	»	»	1	»
Mardi.....	16	»	»	12	»	6	20	7	18	13	»	9.5
Mercredi....	22	13	20	«	«	»	23	8	21	12	»	»
Jeudi.......	21	16	29	12	«	3	27	12	27	13	1	8
Vendredi...	24	17	20	8	6	«	27	13	22	5	1	0.1
Samedi.....	24	17	20	-	6	«	27	13	23	15	1	»
Total...	1359	631	1193.	370	155.9	153.3	1617	654	1201	513	93	344.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	20	8	19	»	»	»	26	13	»	14	»	1
Lundi......	18	»	»	»	»	»	22	15	»	«	2	»
Mardi.....	16	13	21	12	»	»	26	12	24	15	»	»
Mercredi....	24	9	24	10	»	»	28	10	26	12	»	8
Jeudi.......	23	7	»	11	»	11	25	12	21	16	»	»
Vendredi...	»	15	18	11	»	«	27	15	25	10	»	«
Samedi.....	»	15	25	14	»	15	27	15	24	15	»	»
Total....	1267	705	1302	578	153.3	192.5	1596	808	1273	711	67.3	244 3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	20	8	17	9	«	9	22 2	12.3	22.9	10.5	«	»
Lundi.....	19	14	«	»	«	«	23.2	15.9	23.0	13.9	»	«
Mardi......	19	8	20	9	»	9.2	26.3	13.0	28.2	14.1	»	»
Mercredi...	24	10	25	10	«	»	22.7	9.9	25.1	11.0	»	»
Jeudi.......	23	17	28	14	»	»	28.0	12.9	24 8	13.5	»	«
Vendredi...	28	15	»	9	»	»	20.6	15.1	22.6	10.0	0.8	»
Samedi.. ..	28	15	29	16	»	»	25 3	15.1	22.0	16.1	2.1	0.5
Total....	1664	744	1411	650	190 5	231.3	1754.3	1308 7	1621.	809.3	97.9	149.4
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	32	14	»	12	«	0.4	«	»	»	17	»	«
Lundi.......	24	17	»	»	«	«	«	»	»	21	»	»
Mardi.......	24	14	24	13	»	»	«	»	»	17	»	»
Mercredi.....	28	13	27	15	»	»	«	»	»	25	»	«
Jeudi.......	26	15	26	14	»	»	«	»	»	»	«	«
Vendredi...	28	17	»	11	»	«	«	«	»	»	»	»
Samedi.....	28	17	26	17	«	»	«	»	»	23	»	«
Total.......	1593	948	1451	654	114.9	134.7	795	1017	264	701	27	50

Observations. — Printemps